

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
03-03-2025



BIO BAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 16

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio bakpoeder klassiek		
Product code	16		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1560	60g	8718309830557	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1561	150g	8718309830564	
1562	700g	8718309830571	
1540	12,5kg	8718309831233	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel		
Ingrediënten	Natriumbicarbonaat (27%)	Wijnsteenzuur (24%)	Biologisch maizetmeel (49%)
EU voedingsadditief	E500(ii)	E334	--
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur	Biologische instant maizetmeel
Chemische formule	NaHCO ₃	C ₄ H ₆ O ₆	

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Nederland	HS code (Douane)	2102 30 00
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Vochtgehalte	%	max. 4	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
03-03-2025

BIO BAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 16



2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<500	
Coliformen	Kve/g	<5	
E Coli	in 1g	afwezig	
Schimmels	Kve/g	<5	
Gisten	Kve/g	<5	
Salmonella	in 25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1086	
Energie	kcal/100g	257	
Eiwitten	g/100g	0,25	
Koolhydraten:	g/100g	46	
Waarvan suikers	g/100g	0,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,25	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,05	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	4	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	g/100g	7,310	
Zout (NaCl)	g/100g	0,050	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
03-03-2025

BIO BAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 16



3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗

Bevat

Eieren en producten op basis van eieren

✗

Gluten bevattende granen en producten hiervan

✗

Lupine en producten op basis van lupine

✗

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)

✗

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

✗

Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten

✗

Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)

✗

Selderij en producten op basis van selderij

✗

Pinda's en producten op basis van pinda's

✗

Mosterd en producten op basis van mosterd

✗

Vis en producten op basis van vis

✗

Weekdieren en producten op basis van weekdieren

✗

Soja en producten op basis van soja

✗

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren

✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie

✓

Lactose intolerantie

✓

Vegetarisch

✓

Veganistisch

✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio bakpoeder klassiek bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Bio bakpoeder klassiek is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities

In afgesloten originele verpakking. Koel, droog en donker bewaren.

Houdbaarheid

30 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
03-03-2025

BIO BAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 16



5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd, (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Bakpoeder klassiek is een bakpoeder welke je in dezelfde verhouding kunt gebruiken als gangbaar bakpoeder. Waar in een recept gevraagd wordt om bakpoeder, dan is dit altijd goed en gebruik je exact dezelfde hoeveelheid.

Het bakpoeder kan het beste met het bloem mee gezeefd worden. Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij cake en muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 6 theelepels bakpoeder (18g / 3,6%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Het maïszetmeel in dit bakpoeder wordt gebruikt om de houdbaarheid van het bakpoeder te verlengen door het natriumbicarbonaat droog te houden en gescheiden van het wijnsteenzuur. Het zetmeel geeft het bakpoeder ook het juiste volume voor de standaard bakpoeder eenheid. In het rijsp proces heeft het alleen een functie als vertrager. Het heeft geen functie in de werkelijke gas productie.

Natriumbicarbonaat + wijnsteenzuur = koolstofdioxide + water + natriumtartraat



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivinjauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
03-03-2025

BIO BAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 16



HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πάουντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бакпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma tozu

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.